

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2095 (2010) (Arabic): Brie Cheese (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : نهائي

GSO5/ FDS / .... : 2010

جبن براي
Brie cheese

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS : 67.100

المقدمة

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة للوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 (اللجنة الفنية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية) باعداد "جبن براي " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية بلغتها الأصلية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

FORWARD

The Gulf Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards / Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC NO.5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products " has prepared " Brie cheese " the draft standard has been prepared by the state of Qatar. The draft standard has been prepared based on relevant ADMO, International and national foreign standards and references.
This standard has been approved as Gulf standard without any technical modifications by GSO Board of Direction in its meeting No…/…. ……held on / / / H, / / G

جبن بزاي

1. المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بجبنة براي القابلة للاستهلاك المباشر أو لعمليات التصنيع التي تتفق مع ما جاء في هذه المواصفة.

2 . المواصفات التكميلية :

1.2 GSO 9 ثاغبلبد ا اد اغزائيخ اجأح " .

2.2 GSO 20 "عشق تقدير اعناطش امعدٍيخ اصّ خ.غزيخ ".

3.2 GSO 21 "تشش ط اصحيخ في ظبغ الأغذية و اعاملي تث ـ ".

4.2 GSO 23 " ا اد ا خ ا غ خذ خ في ا اد اغزائيخ ".

5.2 GSO 150" فـزشا د صلاحيخ ا زغبد اغزائيخ " .

6.2 GSO 171 " اغشق اى يميبئيخ لاخجبس اغ " .

7.2 GSO 179 "عشق اخجبس اغ يىشثيولوجيا " .

8.2 GSO 323 " شزشاعبد عا خ م زخضي الأغزيخ اجّد ح ا ـغذح ".

9.2 GSO 569 " احليت ت زغبو -عشق أخز اعيبد ".

10.2 GSO 383 " الحـ دّد ام ظ ا غ حثب ِ ثقايا بيد اد الآفات في ا زغبظساعية و اغزائيخ – اغضء 2 ".

11.2 GSO 839 " ع جاد ا اد اغزائيخ اغضء الأوي : شزشاعب د عا " .

12.2 GSO 841 " الحـ دّد ام ظ غ قاغشيخ ا غ حث قـي الأغزيـ خ الأعلاف - الأفلا رو غيبد ".

13.2 GSO 988 " حـ دّد ا غ زيبد الإشعاعيخ ا غ حثب في ا اد اغزائيخ – اغضء الأوي " .

14.2 GSO 1016 " الحدود ا يىشثيولوعية للأغزيخ اغضء الأوي " .

15.2 GSO/CAC/MRL 2 ثامبيب الأدويخ ايطشيخ ا غ حثب في ا زغبد اغزائيخ" .

16.2 GSO ….. " اغ ".

17.2 GSO/CAC/RCP 57 " دعزس ا ظ اصحيخ حليب زغبو ".

3. اٌزعشيف

ٌأغشاض ٘زٖ اٌّٛاصفخ ٠ ٌعزّذ اٌزعشيف اٌٛاسد في اٌّٛاصفخ اٌم١بسيخ اٌخٍيجيخ اٌّزوٛسح في اٌجٕذ) 16.2 (ثبإلضبفخ ٌٍزعشيف اٌزبٌي :

ججٓ ثٍغبسي:

ِٕزظ غذائي ٠صٕع ِٓ اٌحٍيت ثبٌزخّش، ٠زّ ثٕمعّ اٌخثضح ِغ عصبئش اٌجىزش٠ب ٚ٘ٛ ججٓ طشي أثيض، ٚ٠ّىٓ ئضبفخ ِىٛٔبد أخشٜ ٌٗ وبٌجٙبسات ٚاٌزٛاثً، ٠ ٚجت أْ ٠ىْٛ ِطبثمب ٌٍّٛاصفخ اٌم١بسيخ اٌخٍيجيخ اٌّزوٛسح في اٌجٕذ (16.2)، ٠زُ االٔضبج ٌّذح 10 أيبَ عٍٝ دسجخ حشاسح ِٓ 10إٌٝ 16 ^{0}ط) ٠جت دساسخ ِذح اٌحفظ ِع ِٕزظ اٌجٍغبسي ٌٍزأوذ ِٓ ِٕبسجزٙب ٌطشق اٌزخضيٓ اٌّخزٍفخ (٠زُ اٌزحٍيً ٚ ٌٙزٖ اٌطشيمخ فٟ اٌذٚي ٚاٌزحٍيً ٚ اٌخٛاص اٌعبِخ ٌٍجٕٛد اٌّسزعٍّخ في اٌزحبٌيً اٌحسيخ ٚ اٌجيٛنيّبئيخ ٚ الحسيخ ٚ اٌذٚ اٌحسيخ اٌّسزخذِخ.

4. اٌّزطٍجبد :

يجت أْ رزٛفش في إٌّزظ اٌّزطٍجبد اٌزبٌيخ :

1.4 أْ ٠ىْٛ ِصٕعب فٟ ِصبٔع ٠زُ رطجيك اٌمٛاعذ ٚاٌششٚط اٌصحيخ اٌزي رٕص عٍيٙب اٌّٛاصفبد اٌم١بسيخ اٌخٍيجيخ اٌّزوٛسح في اٌجٕذيٓ) 3.2 (،) 17.2 (.

2.4 أْ ٠ىْٛ اٌحٍيت اٌّسزخذَ أٚ اٌحٍيت اٌخبَ أٚ ِخٍٛط ِٓ اٌحٍيت ِطبثمب ٌٍّزطٍجبد اٌزي رٕص عٍيٙب ٚ اٌّزطٍجبد اٌخبصخ ثبٌّٛاصفبد اٌم١بسيخ اٌخٍيجيخ اٌخبصخ ثٙب.

3.4 أْ ٠ىْٛ ٌْٛ إٌّزظ أثيض ٠ ٌّيً ٌٍصفشح اٌخفيفخ، رٛصع ٚشمٛق ثٙب) عٕذ اٌضغظ عٍيٗ) ٠ ٚ ٠ىْٛ ٌٗ ٌّبعخ ، ٠ ٚىْٛ ِزّبسه حزى ٔٙب٠خ إٌّزظ.

4.4 أْ ٠ىْٛ ٌٗ اٌطعُ ٚاٌشائحخ اٌّميضح ، ٚخبٌي ِٓ أي طعُ أٚ سائحخ غشيجخ.

5.4 أْ ٠ىْٛ إٌّزظ خبٌيب ِٓ اٌّٛاد اٌغشيجخ ٚاٌشٛائت .

6.4 أْ ٠ىْٛ إٌّزظ خبٌيب ِٓ اٌحششاد أٚ أجضاء٘ب أٚ أيخ ثمبيب ِزحٍٍخ.

7.4 أْ رىْٛ اٌّبدح اٌذٕ٘يخ اٌّسزخٍصخ ِٓ اٌججٓ الأثيض ٠ ٚجت أْ رحزٛي عٍٝ ِشوجبد ٔبرجخ ِٓ ِٛاد أٚ ِبدح ِٛجٛدح.

8.4 ٠ ٌّيضسطيع أْ رشىً ٔسجخ اٌشغٛح إٌبرجخ ئٌٝ اٌّجبعبد اٌزي أٌثعذ ٌٍٕفزخ ثعذ رمطيعٙب.

9.4 يسّح ثبسزخذاَ اٌّٛاد اٌزبٌيخ في االٔزبط :

1.9.4 ِضاسع ثىزيشيب ٌحّط اٌالوزيه غيش اٌّسججخ ٌلأِشاض ٚ/أٚ ِسججخ اٌٍٛسيب ِضاسع اٌجىزيشيب ِضاسع ِٛاد ِسججخ ٌٍٕىٙخ الأخشٜ غيش اٌّسججخ ِثً فيشٚط ، Geotrichum candidum, Brevibacterium linens, ٚاٌخّبئش.

2.9.4 إٌّفحخ أٚ أٔضيّبد أخشٜ ِٕبسجخ رىْٛ إِٓخ ٌلاسزخذاَ.

3.9.4 وٍٛسيذ اٌصٛديَٛ وٍٛسيذ اٌىبٌسيَٛ ٚثٕسجخ ِحذدح.

4.9.4 ِيبٖ صبٌحخ ٌٍششة.

5.9.4 أٔضيّبد إِٓخ ِسزخذِخ في عٍّيخ االٔضبج.

6.9.4 ِسبعذ االٔضبط إِٓخ.

7.9.4 ﺩﻟﻴﻖ ﻗﺸﻦﺏ ﺍﻻﺭﺯ، ﺯﺍﺳﺢ ﺟﺎﻏﺐ ﻋﻆ : ﻳﻰ ﺇﻏﻮﺧﺬ ﺍ ﺯ ﺍ ﺍﺩ ﻭﻋﻮﺍ ﺽﺒﺪﺡ ﺯﻳﻔ ﻋﻼﻄﻔﻤﻈﻠﻐﻎ ﺍﻟﺴﻄﺢ، ﻭﺍﺷﺮﺍﺋﺢ ﻭﺯﺿﻖ ﺍ ﺭﻏﺒﺸﺸﺸﻂ ﺃ ﻧﻲ ﻟﺠﻴﻔﻨﻲ ﻗﻤﻈﺜﻰ ﻳﺎﺗﺠﻌﺐ ﺑﺴﻌﺒﺪ ﺭ ﻇﻨﻴﻊ ﺍﻏﻴﺪﺓ.

10.4 ﺃ ﻳﻰ ﺭﺷﻮﻳﺐ ﺍ ﺯﻅﺠﻌﺐ ﻏﻨﺘﻴﺴﻞ) 1 (.

ﻋﺬ ﻱ) 1 (

ﺭﺷﻮﻳﺖ ﻏﺠﺜﺸﺍ

ﺍﻟﻤﻌﺪﻱ ﺍﻟﻤﺮﺟﻌﻲ) ﻭﺯﺥ / ﻭﺯﺥ (	ﺍﻟﺤﺪ ﺍﻻﺩ	ﺍﻟﺤﺪ ﺍﻻﻗ ﻆ	ﻯ ﺜﺒﺪ ﺍﻟﺤﻠﻴﺐ
45 % ﺍ 55 %	40 %	ﻏﻴﺮ ﻣﺤﺬﺩ	ﺩ ﺍﻟﺤﻠﻴﺐ ﻓﻲ ﺍ ﺍﺩ ﻋﻠﺒﻔﺨ
ﺭﻋﺰﺬ ﻉ ﻤﺤ ﺯ ﺍ ﺩ ﻓﻲ ﺍ ﺍﺩ ﻏﻠﻔﺠﻊ ﻗﻤﺐ ﻣﺎ ﻳﻠﻲ :			ﺍ ﺍﺩ ﻏﺒﻔﺦ
ﺍﻟﺤﺪ ﺍﻻﺩ ﻤﺤ ﺯ ﺍ ﺍﺩ ﺍ ﻫﻔﺦ) ﻭﺯﺥ / ﻭﺯﺥ (	ﻏﺠﺦ ﺍ ﺩ ﻓﻲ ﻣﺤ ﺯ ﺍ ﺍﻏﺒﻠﻔﺦ) ﻭﺯﺥ / ﻭﺯﺥ (		
42 %	ﺭﻏﺐ ﺃ ﺗﺰﻳﺪ ﻋﻠﻰ % 40 ﺘ ﺃﻝ % 45		
43 %	ﺭﻏﺐ ﺃ ﺗﺰﻳﺪ ﻋﻠﻰ % 45 ﺘ ﺃﻝ % 55		
48 %	ﺭﻏﺐ ﺃ ﺗﺰﻳﺪ ﻋﻠﻰ % 55 ﺘ ﺃﻝ % 60		
51 %	ﺭﻏﺐ ﺃ ﺗﺰﻳﺪ ﻋﻠﻰ % 60		

11.4 ﺃﻻ ﻳﺰﻳﺬ ﻟ ﻅ ﺭﻫﻴﺒﻌ ﻤﺐ ﺕ ﺍﻏﺦ ﻉ 5 ﻏﻤﺸﻴﺒﺎ ﺃ ﻳﺘﺮﺍﻭﺡ ﻭﺯ ﺜﻴ 500 3500 ﻏﻤﺸﻴﺒﺎ.

12.4 ﺃ ﻳﺘﻢ ﺭ ﻯ ﻄﺮﺒﻄﺸﻠﻴﺢ) ﺭﻟﺤﻞ ﺍﻟﺠﺸﺮﻳﻨﻲ (ﺍﻏﻐﺢ ﺍ ﺸﻞ ﻭﻀﻴﺠﺚ ﺐ ﻏﺨﺬ ﺍ

Penicillium candidium and/or *Penicillium camembertii* and *Penicillium caseicolum*

13.4 ﺍﻟﻀﺒﻔﺒﺪ ﺍﻏﺬﺋﻴﺦ :

ﺭﻏﻊ ﺿﺒﻔﺒﺪ ﺍﻏﺬﺋﻴﺦ ﺍ ﺿﺢ ﻓﻲ ﺍ ﻏﻨﺘﻴﺴﻞ) 2 (ﺣﻐﺖ ﻄﻴﺦ ﻭ ﺐ:

عذٌيسل ُ) 2 (

اضبفب د اغزائية ا ّع ثخبغ خ ذاِب

ظيفة اضيف اغزائي	الاسزخبي	
	وزخ اغ	علاط اغغج / إضظ
الالوا ْ	X[1]	-
ِ ظبد الحموضخ	X	-

1 للحصول على اٌ ْ ضٌريفمظ، وّب ُ ِضح في اجذ 3

X إزخ ذا اضفبد التي رز ّي الفئخ ر غ خذ ِ ً ِبحية ا ّ زيّعية

- ِزخذ ا اضفبد التي رز ّي الفئخ لارغزخذ ِ ً الناحية ِاٌ ى ّعيخ

سل ُ INS (E)	اغ ٌبج اضيفخ	الحد الالظ ْ
الالوا ْ		
160a (i)	beta-Carotene (synthetic)	35 ِ غ / ويٍ ُعشاَ فيشدح اٌ ِ غ ّعة
160a (iii)	beta-Carotene (*Blakeslea trispora*)	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	beta-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl esters	
160a (ii)	Carotenes, vegetable	600 ِ غ / ويٍ ُعشاَ
160b (ii)	Annatto extracts – norbixin based	25 ِ غ / ويٍ ُعشاَ
ِ ظبد الحوضخ		
575	Glucono delta-lactone	تحذدعجمبً للإٔبط اغيذ

14.4 ألا تزيد اٌحد ٌدّ اٌمظٌ . اٌ ّغ ّحشٌب فيثقايا جٌيذ ذاد الآفات وّب ُ محدد في ا ٣ ظخ ا خيجيخ اٌزوٍسح فيثٕذ) 10.2 (.

15.4 ألا تزيد الح دٌد اٌم ظٌ ِ ٌغ ٌٍّغشيخ عٌب ُ محدد في ا ٣ ظخ ا خيجيخ اٌزوٍسح فيثٕذ) 12.2 (.

16.4 أ ْ ر ى ْ الحدود الاشعاعيخ في اٌ زظجبً ٍِ ٣ ظخ ٌاياسيخ ا خيجيخ اٌزوٍسح فيثٕذ) 13.2 (.

17.4 أ ْ ر ى ْ الح دٌد اٌيشٌثيولوجيخ في اٌ زظجبً ٍِ ٣ ظخ ٌاياسيخ ا خيجيخ اٌزوٍسح فيثٕذ) 14.2 (.

18.4 ألا تزيذشيب الادويخ اٌجيطشيخ في اٌ زظ ع ّب ُ محدد في ا ٣ ظخ ا خيجيخ اٌزوٍسح فيثٕذ) 15.2 (.

.5 أعُبء عيٕبد :

رؤخز اٌعيٕبد ٌجعبً ٌ ٍ آ ّ ظخ ٌّاسيخ اٌ خيجيخ اٌّس دح في ثٕذ) 9.2 (.

.6 طزق اخزجبر :

رغش .الاخزجبراد ٌجعبً ٌ ٍ آ ّ ظٛيخ ٌّاسيخ اٌ خيجيخ اٌّش بٌ يٙ ب في اٌجٕذيٓ) 6.2 (،) 7.2 (.

.7 اٌعجبئخ ٚاٌمً ٚاٌزخ ي ٓ :

1.7 أ ْ يعجأ إ ٌّزظ في عجٛاد صحيخ ٚ ٔظيفخ ِ ٛ ّ خ ٌ ٍّ ٕزج ٍ ٌّ زبح حً ٔمّ ٚ ٌّ ٕ ب ٌٍشزٚ ٛط اٌخبصخ الاشزاعبد اٌّس دح في اٌ ٍ آ ّ ظخ ٌّاسيخ اٌ خيجيخ اٌزٍّ ٛس ح في ثٕذ) 11.2 (.

2.7 أ ْ يزُ ٍ اٌ ّ ٕزظ ٚرخضعٌٌ ٍ آ ّ ظخ ٌّاسيخ اٌ خيجيخ اٌ ٍزّ ٛس ح في ثٕذ) 8.2 (.

.8 اٌجيبٔبد الايضبحيخ :

ِغ عذَ الاخلاي ثّب ٔظذ عٍيٗ اٌ ٍ ّ آ ظ بد ٌّاسيخ اٌ خيجيخ اٌّس دح في اٌجٕذيٓ) 1.2 (،) 5.2 (يغت أ ْ رٛ حذ ٌ ّ ٍ ثيبٔبد الإيضبحيخ اٌخبطخ ثّ ٕزظ في اٌعجٛ اد أ ٚ اٌغٕبئخ ع ٍٝ ثيبٔبد اٌ ربٌيخ :

1.8 أ عُ اٌ ّ ٕزظ.

2.8 ٔٛع اٌ ٍّ ذعُ ّ ٌٍع اٌ ّ ٕزظ ِٓ حيث ٔٛع اٌ ٍذعُ.

3.8 ثٍذ اٌ ّ ٕشأ.

4.8 ِظ س اٌ ٕفخ.

5.8 في حبٌخ ٌُ رظ ِيع اٌ ّ ٕزظ ِ ٓ حٍيت ِغفف أ ٚ ِشٛض يغت أ ْ يزُ أ عُ اٌ ّ ٕزظ ثخظ ٚ اضح ٚ ثٕفظ حغُ الأحرف اٌ ّ غ زخذ َ في ز ثبٔخ اعُ اٌ ّ ٕزظ) ِ ظبٌ غ : ِٓ حٍيت ِغفف أٚ ِشٛض (.

6.8 ٔ ش ح صلاحيخ اٌ ّ ٕزظ غ شيمة غير رضيخ) يوم – شٙ ش – عٕخ (و ّب ٘ س د في ثٕذ سلُ) 5.2 (.

Technical terms	المصطلحات الفنية
Enhancing enzymes	أنزيمات مساعدة
Rennet	أنفحه
Starter	بادئ
Coagulation	تخثر
Brie cheese	جبن البراي
Soft cheese	جبن طري
Milk fat	دهن الحليب
Mould	فطر
White mould	فطر أبيض
Ripening	إنضاج

Refrences	المراجع التكميلية
Main reference Codex alimentarius commission CAC No. 277 / 2008 Brie cheese	المرجع الرئيسي مواصفة لجنة دستور الأغذية رقم 277 / 2008 جبنة براي

أ. دانيـــة الزريـقـي
بـاحث مواصفـات غذائـــية